



PESTO

Moeilijkheidsgraad

**

Categorie: vegetarisch

Keuken: Italiaans

Bereidingstijd: 5 minuten

INGREDIËNTEN

- 25 g basilicum
- ¼ knoflookteen
- 35 ml olijfolie
- 1 eetl. ijswater (water met ijsklontjes erin)
- 6 g pijnboompitten
- 15 g geraspte parmezaan

SPECIALE TOOLS

Staafmixer of keukenmachine

Ik heb een beetje een hekel aan pesto, maar dat komt denk ik omdat ik te vaak vieze pesto uit een potje voorgeschoteld heb gekregen. Pesto uit een potje is hetzelfde als carbonarasaus uit een pot: GEWOON NIET DOEN! Naast dat het aartslui is, is het niet te eten. In mijn ogen is het een doodzonde als je dat je gasten durft voor te schotelen, want het is ontzettend makkelijk om zelf te maken en het is zo veel lekkerder.

- Neem een maatbeker en staafmixer of de keukenmachine en doe de basilicum zonder al te grote steeltjes, de knoflook en een beetje van de olie erin. Mix het geheel en voeg een eetlepel ijswater toe; dit stopt de eventuele oxidatie als het te warm wordt. Blijf mixen en voeg beetje bij beetje de rest van de olie toe. Voeg tot slot de pijnboompitten en geraspte parmezaan toe.

- Breng op smaak met zout en peper en mix nog een keer goed door. Als je het dunner wilt hebben mag je nog wat ijswater toevoegen.

- De echte Italiaanse nonna's zullen gek worden als je het niet met een vijzel doet, maar dat maakt mij niet zo veel uit. Dit werkt ook en is lekker snel. Houd jij tijd over voor een glaasje van het een of het ander.